

# BON APPÉTIT!

## LES SOUPES

**SOUPE À L'OIGNON**  
avec du fromage Gruyère  
(environ 15 min de préparation)  
12,20

**SOUPE PROVENCALE À LA TOMATE**  
avec croûtons à l'ail  
8,60

## LES PETITES ENTRÉES

**SALADE VERTE**  
7,60

**SALADE D'ACCOMPAGNEMENT**  
7,90

**SALADE AU CHÈVRE CHAUD**  
sur des tranches de baguette gratinées au miel de romarin  
12,50

**CAVIAR D'AUBERGINE**  
sur carpaccio de tomates  
11,70

**SALADE OCTOPIUS à la Provençale**  
14,50

**Escargots de Bourgogne**  
(1/2 douzaine)  
11,80

**TARTE FLAMBÉE Classique**  
avec crèmes, oignons, bacon fumé, muenster  
12,80

## LES GROSSES SALADES - SALAT VARIATIONEN

**SALADE AU CHÈVRE CHAUD**  
sur des tranches de baguette gratinées au miel de romarin  
14,80

**SALADE TAUTENNE**  
scampi et calamarses grillés à la persillade  
(qualité saumon premium)  
23,90

## LES VIANDES - FLEISCH

**ENTRECÔTE DE BŒUF**  
avec gratin dauphinois, légumes du jour et beurre Maître d'hôtel  
34,40

**AGNEAU CARRÉ**  
avec légumes du jour et gratin dauphinois  
(environ 20 min de préparation)  
36,70

**»CONFIT« DE CUISSE DE CANARD**  
avec pommes de terre lyonnaise et salade  
25,80

**TOUS LES DIMANCHES**  
**DAUBE À LA PROVENÇALE**

## À LA PÊCHE - FISCH

**FILET DE LOUP DE MER**  
avec pommes de terre au safran et légumes du jour  
27,20

**GEGRILLE SCAMPI À LA PROVENÇALE**  
(pêche sauvage de qualité supérieure)  
sur concassée de tomate avec fenouil et riz  
28,90

**TOUS LES VENDREDIS**  
**BOULLABAISSE DU REFUGE**

## VEGETARISCH

**TIAN À LA PROVENÇALE**  
avec gratin de chèvre sur carpaccio de pommes de terre  
23,70

**TARTE FLAMBÉE**  
avec légumes de saison  
12,80

## LES DESSERTS

**FONDANT AU CHOCOLAT**  
avec le meilleur chocolat GRAND CRU de VALRHONA  
(environ 20 min de préparation)  
10,90

**CRÈME BRÛLÉE**  
avec Biovanilla de Madagascar  
9,90

**TARTE TATIN**  
10,80

**SORBET**  
fait maison bien sûr  
4,80

**ASSIETTE DE FROMAGE**  
12,80

**UN MORCEAU DE FROMAGE**  
Quelle saveur préférez-vous ?  
4,60

**PANIER À PAIN**  
1,60

## CAFÉS

**ESPRESSO**  
3,20

**DOUBLE ESPRESSO**  
4,80

**CAFÉ**  
4,10

**CAFÉ AU LAIT**  
4,70

**CAPPUCCINO**  
4,50

**NOISETTE**  
3,40

**CHOCOLAT**  
5,10

**D'autres plats du jour changeants sur nos panneaux dans LE REFUGE !**  
Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

**Information sur les allergènes et les additifs dans le menu**  
Soupe à l'oignonag Croutons Les Salades Chèvre chaud Aubergine caviar  
Salade Octopus Escargots Tarte Flambée Tarte Flambée St. Jacques  
Grating Sauce Carrée d'agneau Confit de Canard Sauce Tarte Flambée végétarienne  
Loup de Mer Scampio Boullabaisse Tarte Flambée végétarienne  
Fondant au Chocolat Crème Brûlée Tarte Tatin Glacec Fromage

## Additifs

1 = avec colorant 11 = avec sel nitrite

## Allergènes

céréales avec gluten a1 = blé,  
b = crustacés, c = œufs, d = poisson, g = lait et produits laitiers,  
hl = amandes, i = céleri et produits à base de céleri, k = moutarde, l = huile de sésame  
m = anhydride sulfureux et sulfites, o = mollusques

**Avez-vous d'autres questions concernant les plats figurant au menu du jour et des allergènes possibles ? Veuillez demander à notre personnel.**  
Merci!

Tous les prix sont en euros, TVA incluse.

## NO AMERICAN EXPRESS - PAS D'AMERICAN EXPRESS

# APÉRITIF

**RICARD ou 51**  
2cl 3,90

**PAMPELONNE SPRITZ**  
(Vin blanc, Tonic, Limettes)  
9,80

**51 - TOMATE - PERROQUET - MAURESQUE**  
2cl 4,20

**LILLET blanc<sup>1</sup>**  
5cl 5,40

**KIR cassis oder mûres**  
0,1l 5,30

**KIR bûton**  
0,1l 5,30

**Pineau des charentes**  
5cl 7,30

**Porto, 10 Jahre alt**  
5cl 7,50

**Campari<sup>1</sup>**  
4cl 6,70

**Campari Orange<sup>1</sup>/Soda<sup>1</sup>**  
9,10

## SUZE

(Apéritif typique de la Belle Époque)  
5cl 5,90

**Aperol<sup>1</sup>**  
4cl 5,90

**Aperol Orange<sup>1</sup> / Aperol Soda<sup>1</sup>**  
8,90

**Aperol Spritz mit Crémant**  
10,20

**Lillet Berry / Lillet Spritz<sup>1</sup>**  
10,20

**Crémant Blanc/Rosé**  
0,1l 8,60

**Crémant Aperol<sup>1</sup>, Lillet<sup>1</sup>, Cassis, Pêche, Mûre**  
0,1l 8,80

**Martini Bianco, Rosso, Dry**  
5cl 6,10

**Champagne**  
0,1l 12,20

**Kir Royal**  
0,1l 12,50

**Jurançon Doux**  
0,1l 7,50

**Vin d'orange<sup>1</sup> Christoph von Pfeil**  
5cl 9,50

**Vin doux<sup>1</sup> Martin Pasler**  
(Sélection de baies)  
Disponible aussi en demi-bouteille  
0,375l 52,00

# SANS ALCOOL

**Mousseaux sans alcool**  
0,1l 6,90

**GAMBETTA**  
(sirop d'herbes fraîches avec de la limonade)  
0,2l 5,80

**Martini Spritz (Bianco, Rosso) avec Bitterlemon<sup>1</sup>**  
9,50

**COCA COLA<sup>1/2</sup> / COCA COLA LIGHT<sup>1/2</sup>**  
0,33l 4,20

**COLA MIX<sup>1/2</sup>**  
0,4l 4,20

**Citronade**  
0,4l 3,20

**Diabolo**  
(grenadine ou menthe)  
0,4l 3,90

**Grenadine ou Minze à l'eau<sup>1</sup>**  
0,4l 2,20

## Säfte

(Pomme, Mango, Orange, Groseille 25%)  
0,2l 2,70

## Schorle

(Pomme, Mango, Orange, Groseille)  
0,4l 4,10

**Limonade Orangina**  
(Authentique française, Orange, Orange sanguine)  
0,33l 3,90

**Eau pétillante**  
0,25l 1,90

**Eau pétillante**  
0,5l 3,60

**Adelholzener Classic Eau Plate**  
(Flasche) 0,75l 6,90

**Adelholzener Classic Medium**  
(Flasche) 0,75l 6,90

# BIÈRES

## BIÈRE

**EXPORT HELL**  
0,5l 5,10

**EDEL PILLS**  
0,33l 4,90

**Léger sans alcool**  
0,5l 5,00

**Bière blanche**  
0,5l 5,90

**Bière blanche sans alcool**  
0,5l 5,60

**Bière de blé foncée**  
0,5l 5,90

**Radler**  
0,5l 5,60

**Monaco**  
0,5l 5,70

**Piconbière**  
0,33l 5,10

La brasserie Bräu im Moos est située au milieu du Mörnbachtal, une zone paysanne protégée.

Depuis 1870, on y pratique le brassage avec le plus grand soin. Pour les bières de qualité, rien que le meilleur malt et le meilleur houblon sont utilisés. La brasserie Moos utilise uniquement l'eau la plus pure de leur propre source.

Si vous voulez en savoir plus sur l'histoire de la brasserie, son propre musée est l'endroit idéal pour le faire. [www.bräuimmoos.de](http://www.bräuimmoos.de)

## EXCELLENT !

DLG Or depuis 2017 jusqu'en 2023 pour Export Hell, Lager HELL, HopfenPills & Hefe Weiße (bière-blanche au houblon)

Le magazine Gastron & Hefe Weiße sélection a honoré la brasserie en lui décernant l'or!

**BRAVO !**

# DIGESTIF

**Fargigoule**  
(Liquor de thym de Provence)  
4cl 8,80

**Marc de Garlaban - Provence**  
2cl 7,80

**Grand Marnier**  
4cl 6,60

**Cognac VSOP**  
4cl 8,50

**Armagnac**  
4cl 8,70

**Calvados VSOP**  
(Tonneau en bois)  
4cl 7,80

**Calvados HORS D'AGE**  
4cl 10,90

**Marc de Bourgogne**  
4cl 8,90

**Chartreuse**  
(Liquor française aux herbes)  
2cl 9,90

**Vieille Framboise (Fassbind)**  
4cl 8,80

**Vieille Marille (Fassbind)**  
4cl 8,80

**Vieille poire Williams (Fassbind)**  
4cl 8,80

**Averna**  
4cl 5,40

**Vieux Marc de Champagne**  
4cl 8,80

**Gin**  
4cl 7,90

**Long Drink**  
9,90

**Pflaumengeist von Ziegler**  
(un ton incompable grâce au distillat dans des fûts de châtaignes)  
4cl 10,40

**Lagavulin**  
(Scotch Whisky Islay Single Malt de 16 ans d'âge)  
4cl 10,40

<sup>1</sup>avec colorant <sup>2</sup>contenant de la caféine <sup>3</sup>contenant de la quinine

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

# VINS

## LES VINS BLANC

**VIN DE SPRITZ**  
0,2l 4,90

**VÉNUS VDP - DOMAINE PINCHINATVAR**  
**FRANCE DU SUD** 

Cépages : 100% Rolle (Vermentino).  
est une variété de vin blanc ancienne.

Agréable vivacité avec une belle suite florale avec bonne persistance. Notes d'agrumes.  
0,1l 4,80  
0,2l 9,60  
0,75l 36,20

**PICPOUL DE PINET**  
**LANGUEDOC-ROUSSILLON** 

Cépages : 100% Picpoul  
Nez discret, arômes fins et agréables,  
d'acacia et d'aubépine.  
0,1l 5,40  
0,2l 10,80  
0,75l 37,80

**ENTRE DEUX MERS AC**  
**GIRONDE, BORDEAUX**

Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.  
Un fruit très propre, un peu de citronnelle et le zeste de citron. Juteux en bouche.  
Légèrement minéral, sec.  
0,1l 5,50  
0,2l 11,00  
0,75l 38,40

**PINOT GRIS - DOMAINE CAMILLE BRAUN**  
**ELSASS**

Cépages : 100% Pinot gris  
Une Prima Donna parmi les Pinot Gris et le du meilleur terroir alsacien Bollenberg.  
Robuste mais aussi filigrane, complexe, élégant, harmonieux, rond et long en finale.  
0,1l 6,30  
0,2l 12,60  
0,75l 43,90

**CHARDONNAY La Croix Belle**  
**HERAULT, BEZIERS** 

Cépages : Sélection de Chardonnay.  
Arômes intenses d'agrumes et de noix.  
des arômes. Couleur jaune d'or brillante.  
Minéralité, finesse et charme.  
0,1l 5,70  
0,2l 11,40  
0,75l 40,20

**CHARDONNAY NOVI**  
**LANGUEDOC, ROUSSILLON**

Cépages : 100% Chardonnay, 12 mois de barrique  
Couleur dorée, parfum de mangue, d'amandes et de fleurs blanches. Beau et gras, huileux avec beaucoup d'arôme. Finale très longue.  
0,75l 53,40

**SANCERRE - PAUL PRIEUR ET FILS**  
**VIN DE LOIRE**

Cépages : 100% Sauvignon blanc.  
Arôme de groseilles à maquereau et de silx.  
Forte minéralité. Très fruité, grande longueur.  
0,75l 51,90

**CHABLIS Premier Cru - CÔTE DE LÉCHET**  
**BOURGOGNE**

Cépages : 100% Chardonnay  
Bouquet raffiné de pêche mûre, mangue, silx. Fruits exotiques, filigrane avec un arrière-goût épicé.  
0,75l 64,50

**VIRÉ CLESSÉ AOP - DOMAINE JEAN-PIERRE MICHEL**  
**BOURGOGNE**

Cépages : 100% Chardonnay  
Abricot, fleur d'acacia. Fruit frais. Minéral et long en bouche. Un chardonnay avec beaucoup de finesse et de caractère.  
0,75l 67,50

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC**  
**DOMAINE PIERRE ANDRÉ, RHÔNE** 

Cépages : 40% Clairette, 30% Bourboulenc, 20% Roussanne et 19% Grenache Blanc.  
Jaune doré dans le verre, un vin sophistiqué et rare.  
Vin blanc du Rhône aux arômes complexes de fruits mûrs et de des fruits mûrs et des herbes parfumées.  
Puissant et long.  
0,75l 91,40

## LES VINS ROSÉS

**GENS ET PIERRES - DOMAINE PINCHINAT**  
**FRANCE DU SUD** 

Cépages : Grenache Noir, Syrah  
En bouquet, groseille rouge, vif et rafraîchissant.  
Un vin de pays élégant avec de la clarté.  
0,1l 5,40  
0,2l 10,80  
0,75l 37,80

## LE CIDRE

**CIDRE BRUT LA BOLLÉE**  
Carafe 0,25l  
5,20

**CIDRE BRUT LA BOLLÉE**  
(Sélection de baies)  
Carafe 0,5l  
10,40

**Val de Rance**  
0,75l  
20,90

## LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE**  
Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc  
0,75l 56,60

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE ROSÉ**  
100% Cabernet Franc  
0,75l 56,60

**CHAMPAGNE BRUT - 1er CRU**  
Demi bouteille  
0,375l 45,60

**CHAMPAGNE BRUT - 1er CRU**  
0,75l 91,20

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

# VINS

## LES VINS ROUGES

**CAHORS CHATEAU PINERIAIE**  
**SUD-OUEST DE LA FRANCE, CAHORS**

Cépages : 100% Malbec, 12 mois de barrique  
Rouge rubis foncé et intense. Sauvage de cassis et cerise. Goût : plein et bouquet.  
0,1l 5,80  
0,2l 11,60  
0,75l 40,60

**HAUT MALLEY BORDEAUX**  
**DEP. GIRONDE** 

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Maturation en fûts de bois avec parfum de cassis (mûre). Dans le goût : aromatique, fruitée, longue durée.  
0,1l 5,80  
0,2l 11,60  
0,75l 40,60

**ST. CHINIAN - CHATEAU BOUSQUETTE PRESTIGE**  
**DEP. HERAULT**

Cépages : Syrah, Grenache  
Très simple, épicé grâce au thym et au romarin, et du poivre. Un vrai sudiste!  
0,1l 6,10  
0,2l 12,20  
0,75l 42,70

**LA LUOLLE - CÔTE CHALONNAISE**  
**BOURGOGNE** 

Cépages : 100% Pinot Noir.  
Grâce aux sols volcaniques, beaucoup de saveurs et de minéralité. Un vin rouge intense et très aromatique.  
0,1l 6,20  
0,2l 12,40  
0,75l 43,80

**MADRANA AOP**  
**HAUTES PYRÉNÉES, TARDES**

Cépages : Tannat, Cabernet Franc  
Un vin plein et aromatique de cerises et de la mûre. Avec une longue finale.  
0,1l 6,20  
0,2l 12,40  
0,75l 43,80

**PRESTIGI MAS DU NOVI**  
**LANGUEDOC**

Cépages : 80% Syrah, 12% Mourvèdre, 8% Grenache, 12 mois Barrique  
La classe, tout simplement ! Vin puissant avec tannin sableux fin.  
0,75l 43,70

**N° 7 CÔTES DE THONGUE - DOMAINE LA CROIX BELLE**  
**LANGUEDOC**

Cépages : 7 cépages donnent leur nom au vin : Syrah, Grenache Noir, Merlot, Carignan, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

Notes corsées et fumées avec une finale persistante et veloutée  
0,75l 53,00

**CROZES-HERMITAGE - CONTREFORTS DU DELTA**  
**VALLÉE DE LA RHÔNE**

Cépages : 100% Syrah  
Rouge foncé avec des reflets violets. Épicé des arômes de baies noires, de violettes et de cuir séduisant le séduire le nez. Un vin puissant et de cuir séduisant vin aux tannins ronds.  
0,75l 57,60

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC**  
**DOMAINE PIERRE ANDRÉ, RHÔNE** 

Cépages : Syrah Grenache et un total de 13 cépages différents.  
Le roi parmi les vins de la vallée du Rhône. Expressif avec une énorme puissance et chaleur, mais aussi plein de finesse et d'élégance.  
0,75l 90,20